

---

---

## 神戸牛・但馬牛について

---

---

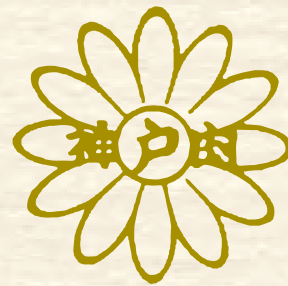
ごぞんじですか。神戸牛と但馬牛は、同じ牛です。

- ①神戸牛も但馬牛も、生きている時は但馬牛(たじまうし)と呼ばれます。
- ②枝肉になると但馬牛と呼ばれます。
- ③日本食肉格付協会の基準に乗っ取りA5からC1までの等級に格付けされます。
- ④神戸肉流通推進協議会により霜ふり度合いなどで、一頭ごとに神戸牛と但馬牛に分けられます。
- ⑤竹園伝統の目利きで仕入れます。
- ⑥竹園特選但馬牛、神戸牛としてお店にならびます。



  
但馬牛

神戸肉流通  
推進協議会認定



---

---

## 厳しい格付け基準の神戸ビーフ

---

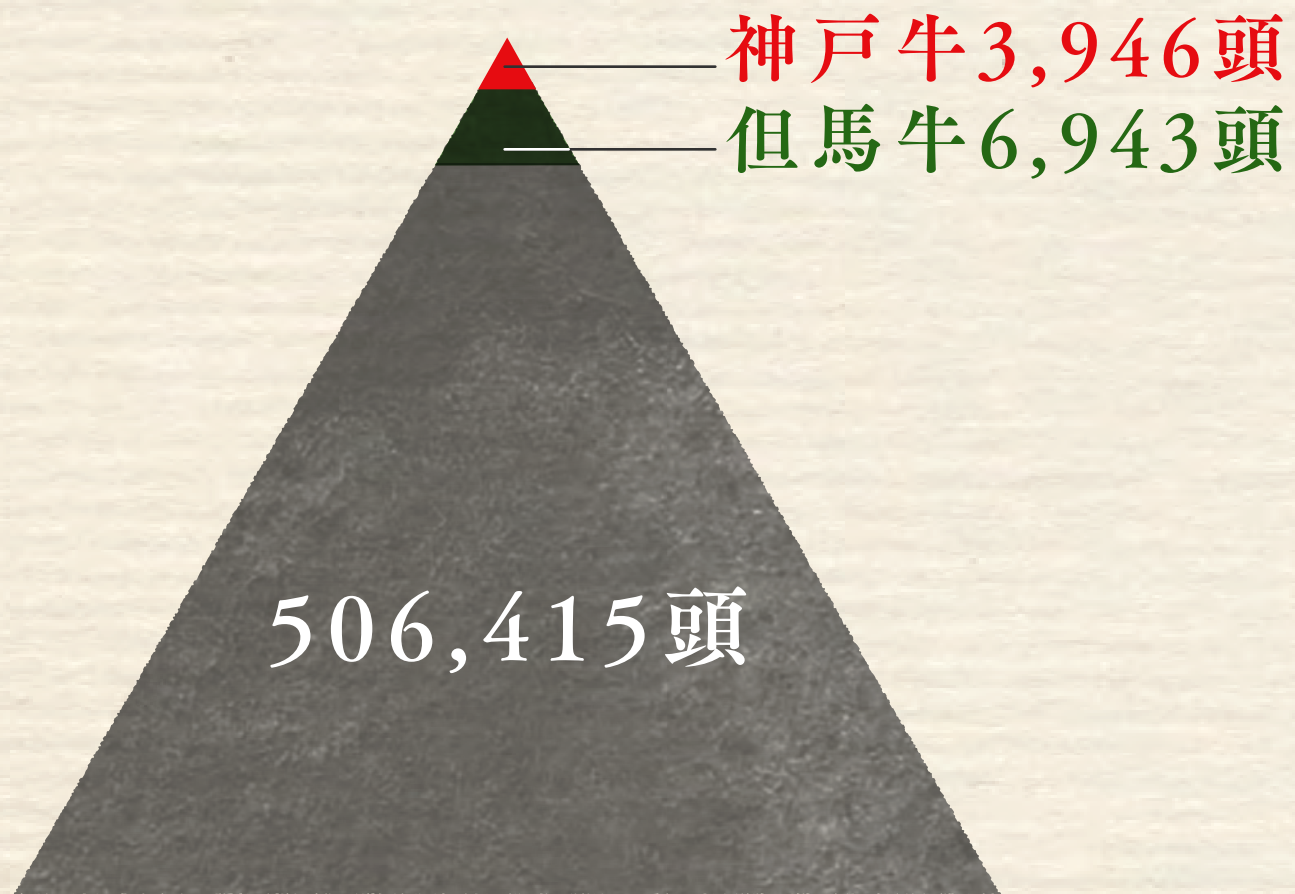
---

全和牛出荷頭数のうち、  
神戸牛は約0.8%、但馬牛は約1.4%。

兵庫県産の但馬牛を素牛とし、出荷するまで県内の登録生産者が肥育。

県内の食肉センターに出荷した未經産牛・去勢牛で、厳しい歩留まり、肉質等級、

脂肪交雑基準に該当するものだけが「神戸ビーフ」を名乗れます。



2014年全農「全国出荷頭数」より算出